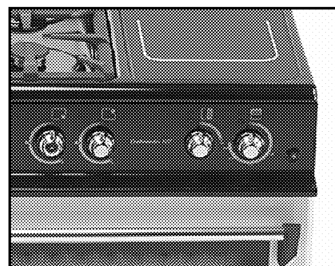
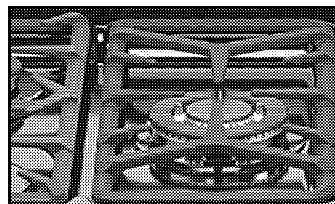
NOTICE D'UTILISATION
BEDINUNGSANLEITUNG
GEBRUIKSHANDLEIDING

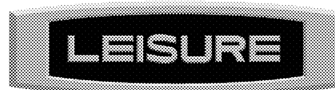


Piano de cuisson
Elektroherd





CK110F332



Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Leisure. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :


Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.


Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.


Avertissement de risque de choc électrique.


Avertissement de risque d'incendie.


Avertissement de surfaces brûlantes.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de travaux concernant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit

être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation; consultez .

- L'utilisation d'un appareil de caisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.

- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l’appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu’aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l’appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N’utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Utilisez les grilles telles que décrites dans la section « Utilisation du four électrique ».
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n’est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.

- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d’autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

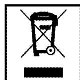
- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d’emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces

de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

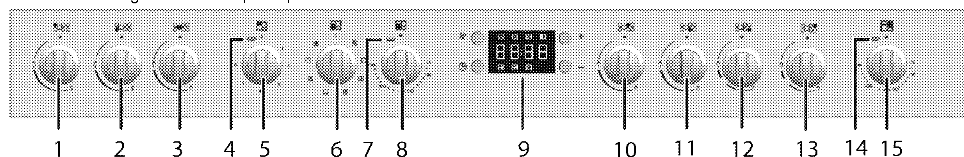
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



1 Plaque de brûleur
2 Bandeau de commande
3 Four de gauche -Gril
4 Four de gauche -Four principal
5 Partie inférieure
6 Four de droite - Four supérieur
7 Revêtement



1 Brûleur auxiliaire Arrière gauche
2 Brûleur rapide Avant gauche
3 Brûleur à wok Centre
4 Lampe de thermostat Four de gauche Four supérieur-Gril
5 Molette de sélection de fonction du grill Four de gauche Four supérieur-Gril
6 Molette de sélection des fonctionsFour de gauche - Four principal
7 Lampe de thermostat Four de gauche - Four principal
8 Molette de réglage du thermostat Four de gauche - Four principal
9 Minuteur numérique
10 Brûleur normal Centre - arrière
11 Brûleur normal Centre - avant
12 Brûleur auxiliaire Avant droit
13 Brûleur rapide Arrière droit
14 Lampe de thermostat Four de droite - Four inférieur
15 Manette du four Four de droite - Four inférieur

Contenu de l'emballage

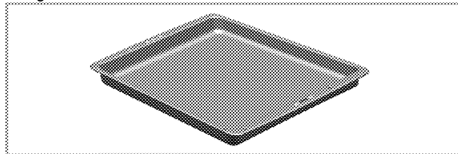


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d’utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

Manuel de l'utilisateur

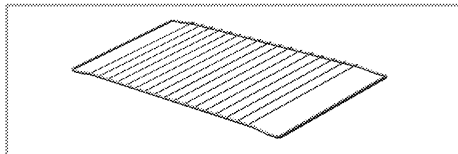
Plaque a four

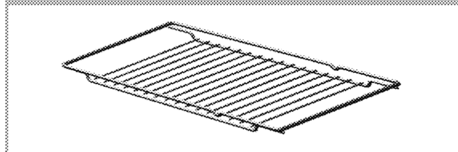
Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



Grille

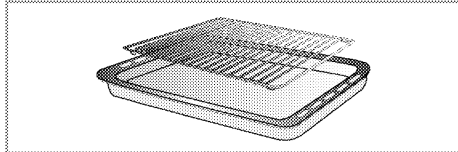
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.





Petit châssis grillagé

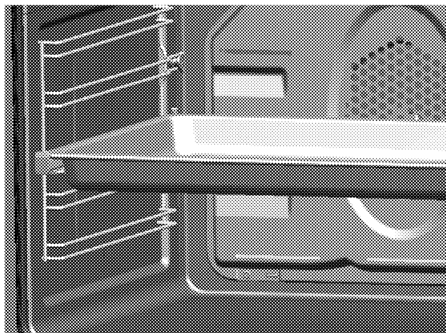
Il est placé dans la plaque (si fourni) afin de recueillir la graisse en fonction grill pour que le four reste propre.

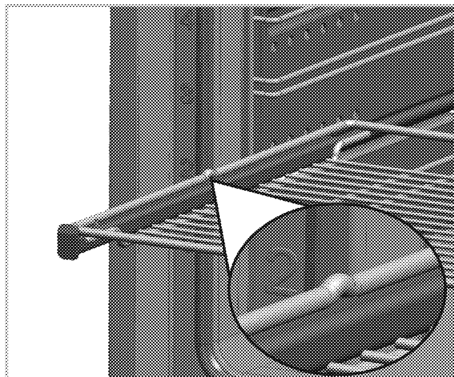


Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.

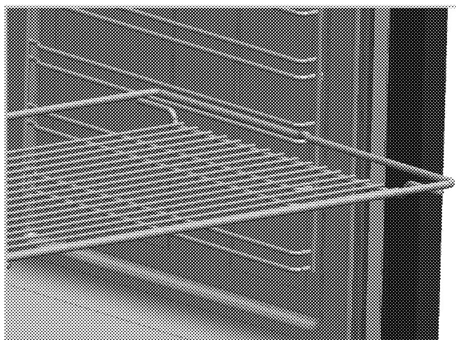


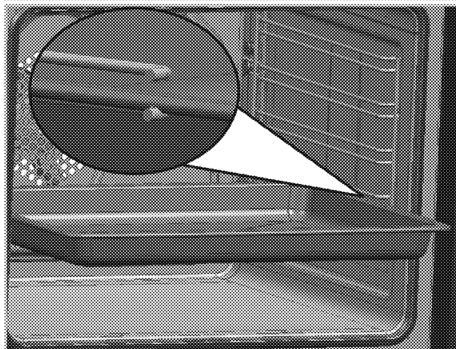


Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques

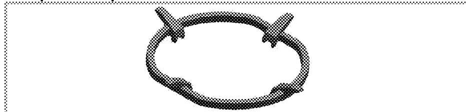
Appareils sans extension télescopique Avec les appareils sans extension téléscopique, les plaques de cuisson et le gril sont insérés avec leurs bords entre les rails des supports latéraux.

Il est important de placer l'étagère métallique et/ou la plaque correctement sur le châssis. Faites coulisser l'étagère métallique ou le plat entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration suivante).



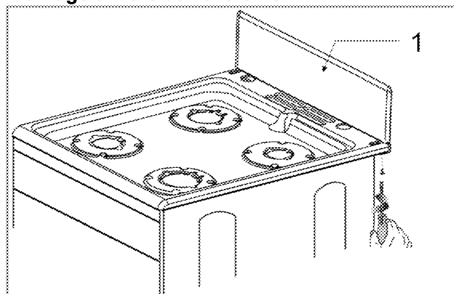


Adaptateur pour wok



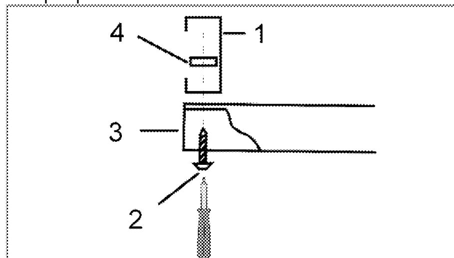
Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

Montage arrière du revêtement



1 Revêtement

1. S'il vous plaît prendre dosseret et le paquet de vis et écrous.
2. Placez dosseret selon le dessin, le lieu écrou à l'intérieur dosseret sur le trou, visser le rebord de la plaque du brûleur avec la forme de vis sous la plaque de brûleur.



1 Revêtement

2 Vis

3 Plaque de brûleur

4 écrou

3. Evitez de trop serrer les vis au risque d'endommager la table de cuisson ou le revêtement arrière.

Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	900 mm/1100 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V / 380 - 415 3N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6.6 kW
Fusible	min. 32 A / 3 x 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 4 mm^2/ 5 x 1,5 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2E+3+ / Cat II 2L3B/P / Cat I 2E
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	12 kW
Type / pression de conversion au gaz§	LPG G 30/28-30 mbar
– en option	NG G 25/25 mbar - Propane 31/37 mbar
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	**Brûleur auxiliaire**
Puissance	1 kW
Avant gauche	**Brûleur rapide**
Puissance	3 kW
Centre	**Brûleur à wok**
Puissance	4 kW
Centre - arrière	**Brûleur normal**
Puissance	2 kW
Centre - avant	**Brûleur normal**
Puissance	2 kW
Avant droit	**Brûleur auxiliaire**
Puissance	1 kW
Arrière droit	**Brûleur rapide**
Puissance	3 kW
FOUR/GRILL	
Four principal - Four de gauche	**Four multifonction**
Ampoule interne	15–25 W
Consommation d'énergie	2.2 kW
Four supérieur - Four de gauche	**Gril**
Ampoule interne	15–25 W
Consommation d'énergie	2.2 kW
Four de droite	**Four traditionnel**
Ampoule interne	15–25 W


Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.


Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.


Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson Type /pression de gaz	1 kW Arrière gauche	3 kW Avant gauche	4 kW Centre	2 kW Centre - arrière	2 kW Centre - avant	1 kW Avant droit	3 kW Arrière droit
G 20/20 mbar	78	125	144	104	104	78	125
G 30/28-30 mbar	50	85	101	69	69	50	85
G 25/25 mbar	78	125	144	104	104	78	
G 31/ 37 mbar	50	85	101	69	69	50	85

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



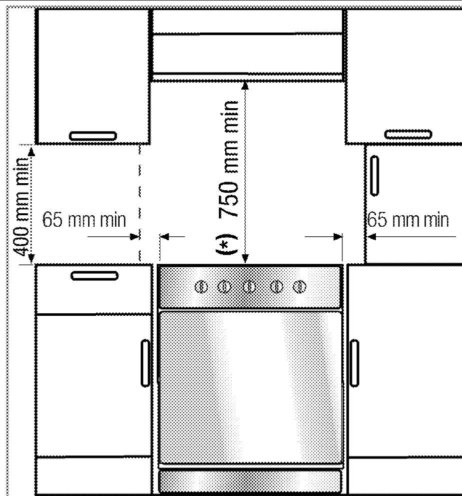
DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

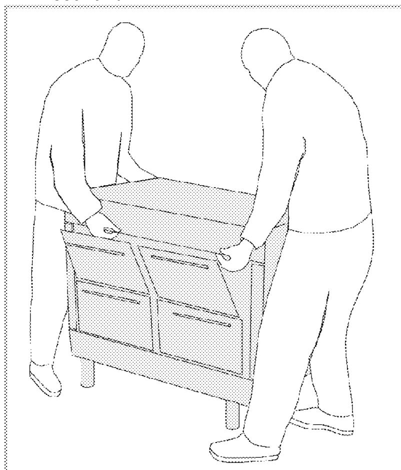
Avant l'installation

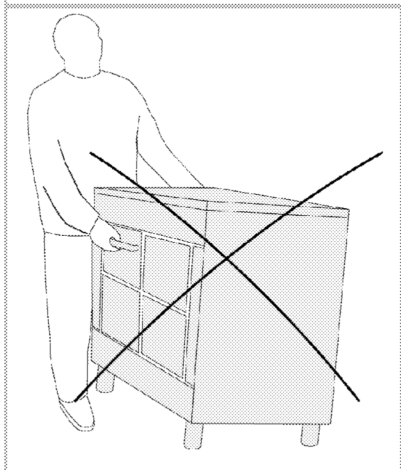
Veuillez noter que le produit est emballé sans que les pieds soient ajustés, assurez-vous que les pieds soient ajustés conformément aux instructions, avant que l'appareil ne soit placé dans sa position finale.
Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol
Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.

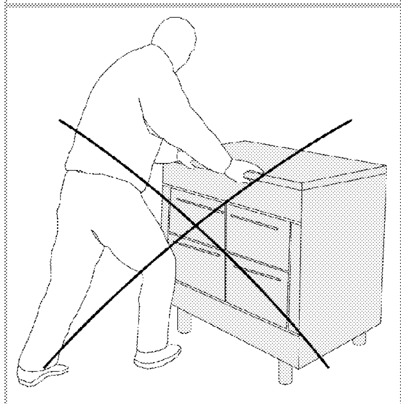


- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 650 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- Vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en soulevant la partie avant comme suit et en tirant vers l'avant. Ouvrez suffisamment la porte du four supérieur et celle du four inférieur pour permettre une prise solide sur le bord antérieur de la partie inférieure des plafonds du four. Evitez d'endommager les éléments de gril ou les éléments intérieurs du four.
- Vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en soulevant la partie avant comme indiqué dans le schéma. Ouvrez suffisamment la porte du four pour permettre une prise confortable et solide sur le bord antérieur du plafond du four en évitant d'endommager l'élément du grill ou d'autres parties internes du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les manettes. Déplacez légèrement l'appareil pendant un moment

jusqu'à ce que celui-ci soit positionné comme souhaité.



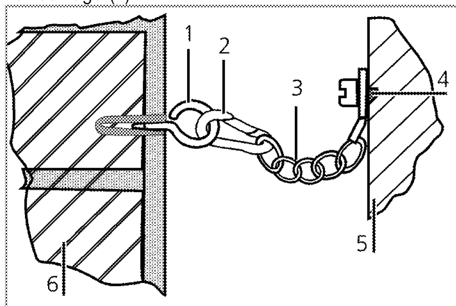




- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.)

Chaîne de sécurité

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre four. Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).



1 Stabilité du crochet
2 Mécanisme de verrouillage
3 Chaîne de sécurité (fournie et assemblée au four)
4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
5 Partie arrière de la cuisinière
6 Mur de la cuisine



La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible afin d'éviter que le four ne bascule vers l'avant et, en diagonale afin d'éviter que le four ne s'incline sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent.
L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.
Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une salle de douches ou de bains. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m^3.
Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
plus petite que 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 à 10 m^3	min. 50 cm^2
supérieure à 10 m^3'den	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm^2

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.


N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.


N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.


DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.


DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.
Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".


DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

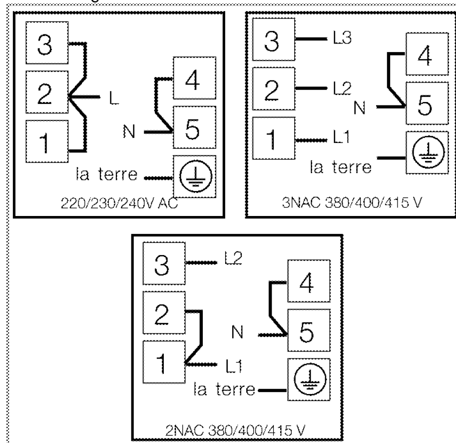
Raccordement du câble d'alimentation

1. **Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation,** vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau ()en conformité avec l'installation électrique de votre domicile, en suivant les instructions sur le diagramme du câble.

S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.


Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

2. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement à bornes à l'aide d'un tournevis.
3. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage pour câble sous la borne et fixez-le au corps principal avec la vis intégré sur le collier de serrage.
4. Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.



5. Après avoir effectué les connexions électriques, refermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes.
6. Dirigez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit ni écrasé entre le produit et le mur.


Le câble d'alimentation ne doit pas être plus long que 2 m pour des raisons de sécurité.

Raccordement au gaz


DANGER:
L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié.
Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

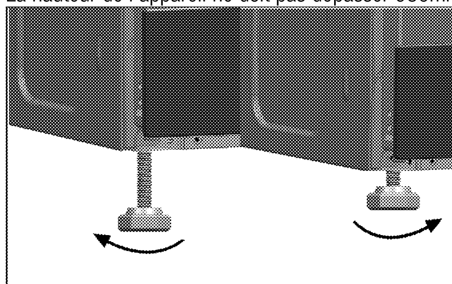

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)
- Consultez les informations détaillés sur le raccordement et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisateur fourni avec votre produit.

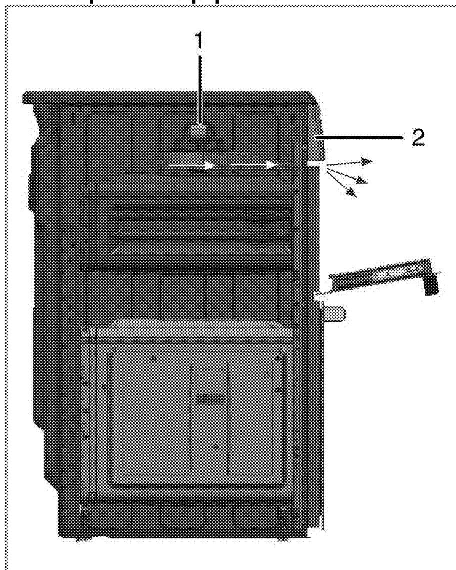

DANGER:
Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

Réglages des pieds du four

Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.
La hauteur de l'appareil ne doit pas dépasser 930mm.



Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur

2 Bandeau de commande

Alors que la porte ouverte griller, afin de protéger panneau de commande, les boutons et les pièces du four connexes; un ventilateur démarre automatiquement travail.


Le ventilateur continue de travailler jusqu'à ce que le produit se refroidit.

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.
3. Ouvrez le robinet de gaz.
4. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.


La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est solidement installé et nettoyez le brûleur.

Conversion du gaz

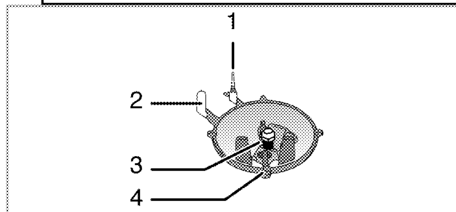

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.


La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. peut être consulté.



1 Dispositif de sécurité à l'allumage

2 Electrode

3 Injecteur

4 Brûleur


Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

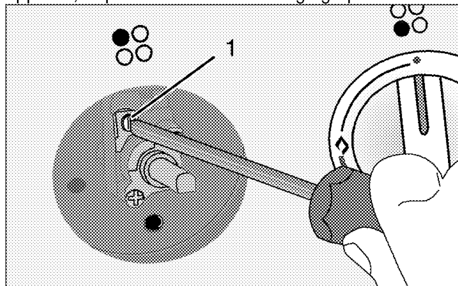
1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles**d'une montre.
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

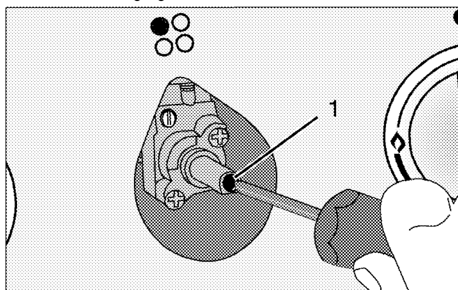
4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit



Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Ne déplacez pas l'appareil s'il y a de l'eau dedans; Vous pouvez déplacer l'appareil après en avoir retiré le surplus d'eau.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

Time setting

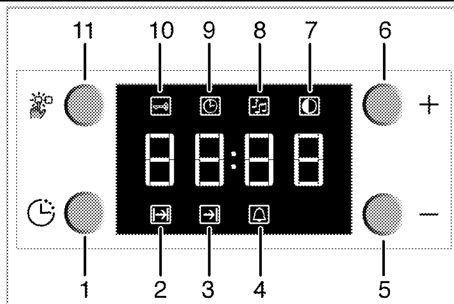


Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

Appuyez sur les touches „–“ ou „+“ (5/6) pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez débuter et arrêter la cuisson en sélectionnant la position désirée à l'aide du bouton de température et du bouton des fonctions.



Si l'heure n'a pas été réglée, le paramètre de l'heure commencera à augmenter/se déplacer à partir de 12:00. L'icône de l'horloge *'9'* s'affichera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.



Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Modification de l'heure

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de l'heure *'9'*.
2. Appuyez sur les touches „–“ ou „+“ (5/6) pour régler l'heure.

Modifier la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de la luminosité de l'écran *'7'* pour régler la luminosité de l'écran.
2. Appuyez sur les touches **'–'** ou **'+'** (5/6) pour régler le niveau de luminosité désiré.

» Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous le format d-01, d-02 ou d-03 à l'écran.

Premier nettoyage de l'appareil


La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.


AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.


Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



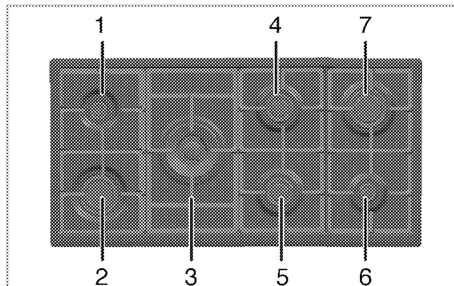
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

Utilisation des tables de cuisson



1 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
2 Brûleur rapide 22-24 cm
3 Brûleur à wok 22-24 cm
4 Brûleur normal 18-20 cm
5 Brûleur normal 18-20 cm
6 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
7 Brûleur rapide 22-24 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.

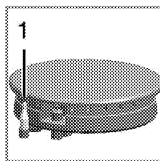
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.

3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

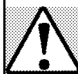
Système de coupure de sécurité du gaz



1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.



DANGER:

Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.
Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

Brûleur à wok



Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frire profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.
Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.
Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales.
Si vous souhaitez utiliser une casserole normale sur le brûleur à wok, vous devez d'abord retirer le support prévu pour le wok de la table de cuisson.

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

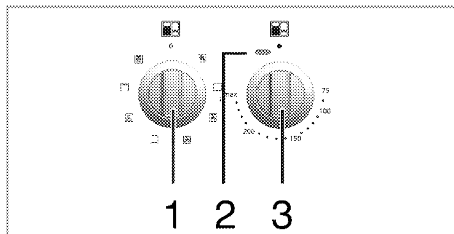
Utilisation du four principal (côté gauche)



Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Le produit est équipé de plusieurs fours. La section aperçu indique les manettes concernant chaque four.

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



1 Molette de sélection des fonctions Four de gauche- Four principal

2 Lampe de thermostat Four de gauche - Four principal

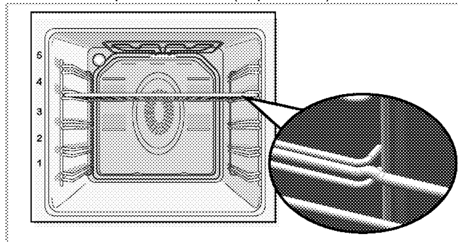
3 Molette de réglage du thermostatFour de gauche - Four principal

1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
2. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, l'ampoule de la température reste allumée.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).



Positions des châssis (pour modèle avec étagère métallique)

Il est important de placer l'étagère métallique correctement sur le châssis latéral. L'étagère métallique doit être insérée entre les châssis latéraux comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque de l'étagère métallique appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser l'étagère métallique vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

Modes de fonctionnement

Toutes les fonctions des fours (y compris le four principal) sont présentées dans cette section.

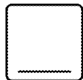
L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Chauffage supérieur et inférieur



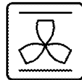
Le chauffage supérieur et inférieur fonctionne. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

Elément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

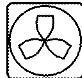
Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seuls l'ampoule du four et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

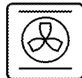
Les autres fonctions servent à la cuisson ; sélectionnez la température adaptée au type de nourriture.

Chaleur tournante



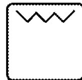
L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Fonction "3D"



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

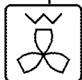
Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

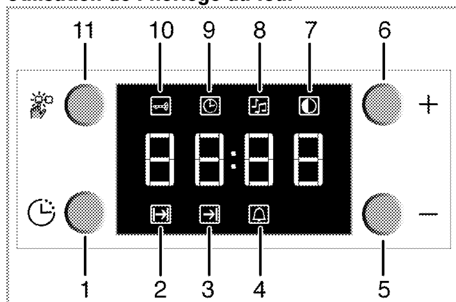
Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température désirée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation de l'horloge du four



1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages.
Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

Si le mode semi-automatique ou entièrement automatique est activé, vous ne pouvez pas régler l'heure.

L'heure de cuisson s'affiche au début de la cuisson.

Passage en fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de temps de cuisson (2).
2. Appuyez - sur les touches (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé (en continu= après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

5. Après la fin du processus de cuisson, "End" (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
6. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.
Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

7. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

Activer le mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne automatiquement (temps de cuisson) ainsi que l'heure d'arrêt automatique (heure de fin de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de temps de cuisson **(2)**.
2. Réglez la durée de cuisson avec les touches Moins (5) et Plus (6).

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé (en continu= après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Pour régler la fin de la durée de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de la durée de cuisson (3).
4. Appuyez -sur les touches (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson

restent allumés (en continu). Le symbole de l'heure de fin de cuisson (3) disparaît dès que la cuisson débute.

5. Placez votre plat dans le four.
6. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le minuteur de four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en utilisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson que vous avez déterminées. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, "End" (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
8. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.
Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

9. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

Utilisation du verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

1. Appuyez sur les touches (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

» "OFF" (Arrêt) apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche **'+'** (6) pour activer le verrouillage des touches.

» Une fois le verrouillage des touches activé, 'Marche' s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches (10) reste allumé.



Une fois que le verrouillage des touches est activé, tous les boutons sont désactivés, à l'exception de la touche (11).

Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche de réglage (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

» **"Marche"** apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche **'-'** (5) pour désactiver le verrouillage des touches.

» **"ARRET"**s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.
L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps.
L'alrme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée

Définir l'alarme

1. Appuyez sur la touche Programme (1) pour activer le symbole du temps de l'alrme (4).



L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez la durée de l'alarme avec les touches **'–'** / **'+'** (5/6).

» Le symbole alarme restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. A la fin du temps de l'alarme, le symbole Heure de l'alarme (4) se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

1. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Si vous voulez annuler l'alarme:

1. Pour réinitialiser la durée de l'alarme, appuyez sur la touche Programme (1) pour activer le symbole de l'alarme (4).
2. Appuyez sur la touche **'–'** (5) jusqu'à ce que **"00:00"** s'affiche.



La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur la touche Réglage (11) pour activer le symbole du son de l'alarme (8).
2. Réglez le son désiré avec les touches **'–'** / **'+'** (5/6).

» Le son de l'alarme sélectionné s'affichera sous le format "b-01", "b-02" ou "b-03" à l'écran.

Tableau des temps de cuisson pour four principal (côté gauche)



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage du four est l'emplacement **du châssis du** bas.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		1	175	20 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		1	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		1	175	25 ... 30
	Un niveau		1	175	25 ... 35
Génoise*	Un niveau		2	200	5 ... 10
Cookies*	Un niveau		2	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 3	170 - 180	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		1	200	30 ... 40
Pâte au beurre*	Un niveau		2	180	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Levain de pâte*	Un niveau		1	190	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2	180	30 ... 40
Pizza* (épaisse)	Un niveau		1	200	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		1	15 min. 250/max, puis 190	55 ... 65
	Un niveau		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (en tranches)	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	140 ... 190
Poisson	Un niveau		2	200	20 ... 30
	Un niveau		2	200	20 ... 25

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et

le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill (pour le principal four - côté gauche)



Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effecutez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill (côté gauche-Four principal)

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Poulet en tranches	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4...5	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

Utilisation du grill (Supérieur- côté gauche)



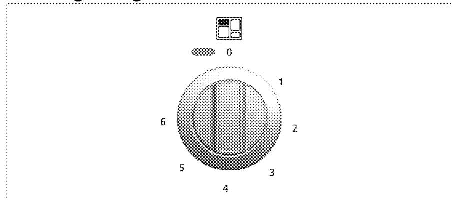
AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
Laissez la porte du four légèrement inclinée lorsqu'elle est grandement ouverte, afin d'être à l'abri des éclaboussures.



DANGER:
AVERTISSEMENT
Cet appareil est conçu pour Ouvrez la porte du grill

Allumage du grill



Tournez la manette de contrôle du gril dans le sens des aiguilles d'une montre offre différents niveaux de grill.

1. Ouvrez la porte du grill.
2. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes en allumant le grill en position 4.
3. Réglez ensuite la température désirée du grill.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette de contrôle du grill sur Arrêt (indicateur vers le haut)

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.

- Grillez les aliments dont seul le haut doit griller en les plaçant sur la grille métallique dans la lèchefrite ou en plaçant la lèchefrite sur le bas du compartiment grill.
- Les aliments et plats placés sur le bas du compartiment grill seront chauffés quand le four principal sera en marche. N'allumez pas le compartiment grill quand vous l'utilisez pour conserver de la nourriture.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

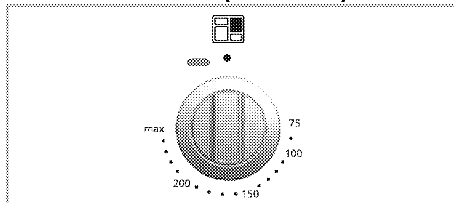
Tableau des temps de cuisson par grill (Supérieur- côté gauche)



Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas.

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	1...2	20...25 min. #
Poulet en tranches	1...2	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	1...2	20...25 min.
Rôti de bœuf	1...2	25...30 min. #
Côtelettes de veau	1...2	25...30 min. #
Pain toast	1...2	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

Utilisation du four (côté droit)



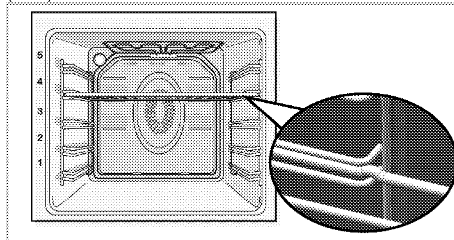
Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

1. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage et le refroidissement, la lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



Positions des châssis (pour modèle avec étagère métallique)

Il est important de placer l'étagère métallique correctement sur le châssis latéral. L'étagère métallique doit être insérée entre les châssis latéraux comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque de l'étagère métallique appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser l'étagère métallique vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

Tableau des temps de cuisson pour four RHS (côté droit)


Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.


Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.

Cuisson au four et rôtisserie

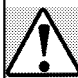

Le 1er étage du four est l'emplacement **du châssis du** bas.

- Ne placez pas de plat de cuisson avec des angles durs sur la porte du four.
- Assurez-vous qu'il y a au moins 25 mm d'espace en haut du four quand vous cuisez de gros aliments ou utilisez un plat haut.

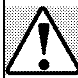
Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
**Gâteaux sur plaque	Une plaque	3	175	30 ... 45
**Gâteaux en moule	Une plaque	3	175	30 ... 50
**Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque	3	160 ... 170	20 ... 30
**Génoise	Une plaque	3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	Une plaque	3	160 ... 170	20 ... 30
**Pâte à choux	Une plaque	3	200	20 ... 30
**Pâte au beurre	Une plaque	3	190	25 ... 35
**Levain de pâte	Une plaque	3	190	20 ... 40
**Lasagnes	Une plaque	2	180	25 ... 45
**Pizza	Une plaque	2	200	15 ... 25
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	2	25 min. 220, puis 180 ... 190	80 ... 120
Gigot d'agneau (casse-role)	Une plaque	2	25 min. 220, puis 180 ... 190	70 ... 100
Poulet rôti	Une plaque	2	15 min. 220, puis 190	55 ... 75
Dinde (émincée)	Une plaque	2	25 min. 220, puis 190	70 ... 120
Poisson	Une plaque	3	200	20 ... 30

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Installez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
4. Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

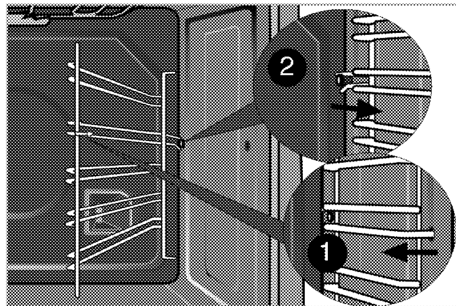


Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage des cavités du four/du gril

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.
Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est autonettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

Nettoyage de la porte du four.

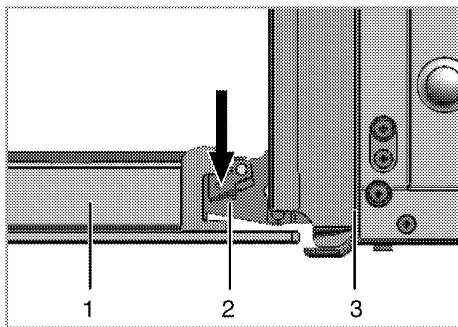
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

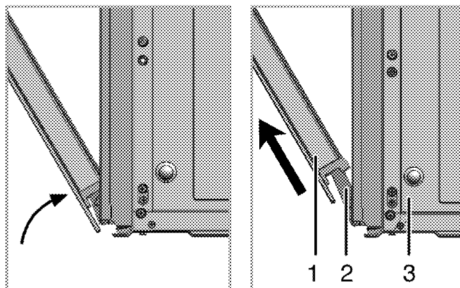
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte frontale

2 Charnière

3 Four



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

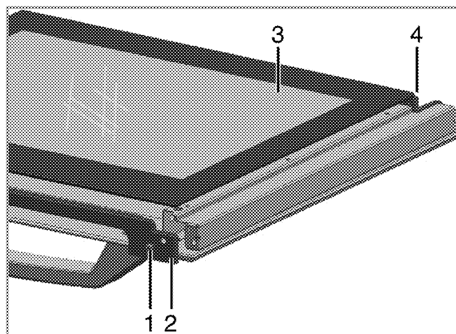


Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du grill (supérieur-côté gauche) peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.



1 Vis

2 Profil en plastique

3 Panneau vitré du fond

4 Encoche en plastique

2. Retirez la vis (1) à l'aide d'un tournevis
3. Retirez le profil (2) puis tenez le panneau vitré du fond (3).
4. Regroupez à nouveau les éléments de la porte, mettez le panneau vitré (3) en place dans les fentes en plastique (4) et assemblez le profil.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



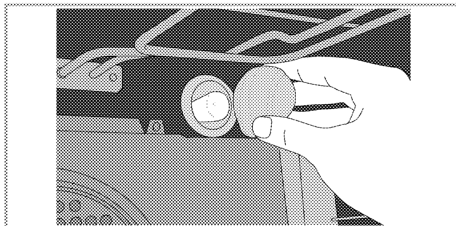
L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche..

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 28)*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L’ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l’ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Oven does not heat.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.*
  (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*
- L'heure n'est pas réglée. >>> *Réglez l’heure.*

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu’à ce que les composantes électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.

Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*

(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Vielen Dank, für den Kauf dieses Leisure-Produktes. Wir wünschen uns, dass Sie an diesem hochwertigen Gerät, das unter Einsatz modernster Technologie gefertigt wurde, von Anfang an viel Freude haben werden. Lesen Sie daher die gesamte Bedienungsanleitung und sämtliche Begleitdokumentation aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben. Beachten Sie sämtliche Informationen und Warnungen der Bedienungsanleitung.
Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:


Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.


Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.


Warnung vor Stromschlägen.


Warnung vor Brandgefahr.


Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.
Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und Personen benutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, sofern solche Personen ständig beaufsichtigt werden und/oder gründlich in der sicheren Verwendung des Gerätes und hinsichtlich möglicher Gefahren unterwiesen wurden.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen Teppichboden. Andernfalls kann mangelnde Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile verursachen. Dies kann zu Problemen mit Ihrem Produkt führen.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen. Lesen Sie vor der Installation aufmerksam die Anweisungen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Vergessen Sie nicht, die Funktionsknöpfe des Gerätes nach jedem Gebrauch abzuschalten.

Sicherheit beim Umgang mit Gas

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.

- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe
- Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie eine gute Durchlüftung der Küche sicher; vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise die Erhöhung der Intensität des mechanischen Entlüftungssystems (sofern vorhanden).
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Reinigen Sie regelmäßig die Gasbrennstellen. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.
- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

Verhaltensregeln bei Gasgeruch

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) nutzen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.
- Alle Ventile an Gasgeräten und Gaszählern schließen.
- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, die Wohnung verlassen.
- Nachbarn warnen.

- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.
- *NÄHERN SIE SICH ERST DANN WIEDER, WENN IHNEN MITGETEILT WURDE, DASS KEINE GEFAHR BESTEHT.*

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien durch einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Gas-/Elektroanschluss die Rückseite nicht berühren; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses ein Brand entstehen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu den entsprechenden Schalter im Gerät aus.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Gerätesicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß werden. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern keine kontinuierliche Beaufsichtigung gewährleistet ist.
- Bedienen Sie das Gerät niemals, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Erwärmen Sie im Ofen keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern. Andernfalls kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.
- Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
- Verwenden Sie die Einschübe entsprechend der Beschreibung unter „So bedienen Sie den Backofen“.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls das Türglas Sprünge aufweist oder herausgenommen wurde.
- Hängen Sie keine Küchentücher zum Trocknen an den Ofengriff. Hängen Sie beim Grillen keine

Handtücher, Handschuhe und ähnliche Textilien an die geöffnete Tür.
- Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.
- Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor sie die Lampe ersetzen.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie keinesfalls, ein Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Brandgefahr: Legen Sie nichts auf dem Kochfeld ab.

Verhinderung möglicher Brandgefahr!
- Stellen Sie zur Vermeidung von Lichtbögen sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher und fest sind.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in den elektrischer Verbindungspunkt eindringen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasverbindung unversehrt ist und keine Gefahr von Gaslecks besteht.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Kommerzieller Einsatz lässt die Garantie erlöschen.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes).
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen an die Griffe. Dieses Gerät darf auch nicht als Raumheizung missbraucht werden.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit für Kinder

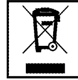
- Zugängliche Teile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie

kleine Kinder nach Möglichkeit fern.

- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile entsprechend den Umweltstandards.
- Elektro- und/oder Gasprodukte sind für Kinder gefährlich. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Produkt fern, lassen Sie sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Stellen Sie keine Gegenstände über das Gerät, nach denen Kinder greifen können.
- Wenn die Ofentür offen ist, dürfen Sie **keine** schweren Gegenstände darauf abstellen; Kinder dürfen sich **nicht** darauf setzen. Andernfalls können das Gerät umkippen bzw. die Türgelenke beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Konformität mit der WEEE-Direktive, Altgeräteentsorgung:



Dieses Produkt stimmt mit der WEEE-Direktive der europäischen Union überein (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).

Das Gerät wurde aus besonders hochwertigen Materialien hergestellt, die recycelt und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie das Gerät zum Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Informationen zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung.

Konformität mit RoHS-Direktive:

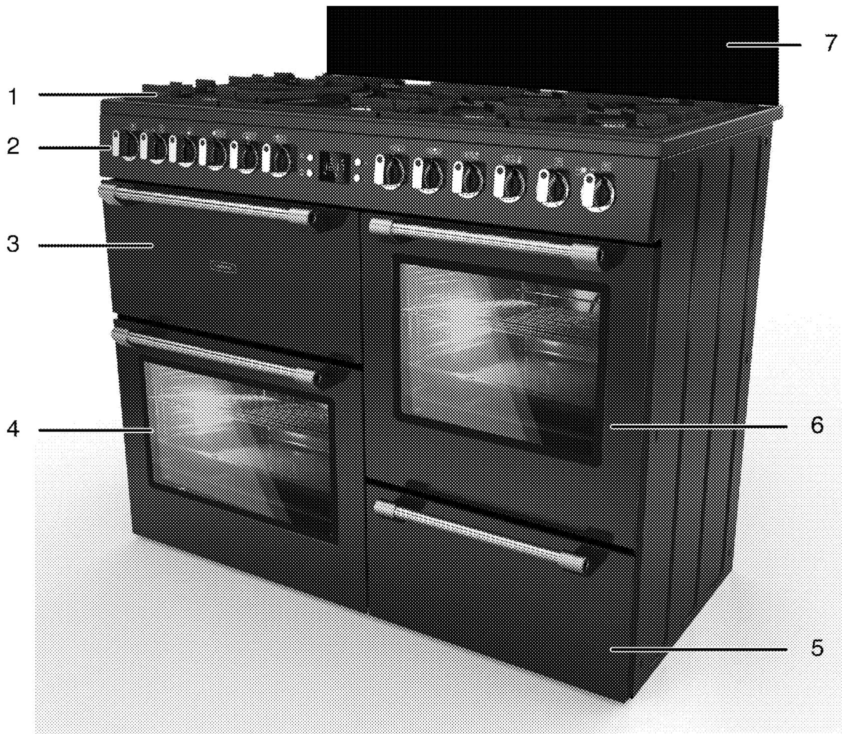
Das von Ihnen erworbene Produkt stimmt mit der RoHS-Direktive der europäischen Union überein (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Direktive angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

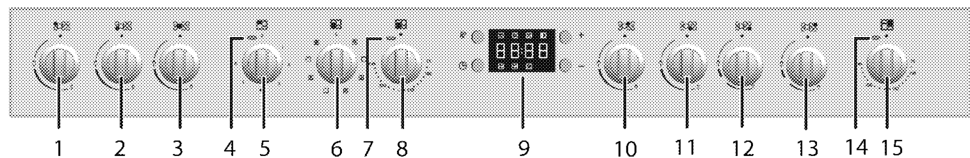
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Übersicht



1	Brennerplatte	5	Unterteil
2	Bedienfeld	6	Rechter Ofen - Oberer Ofen
3	Linker Ofen -Grill	7	Spritzwand
4	Linker Ofen -Hauptofen		



1	Nebenbrenner Hinten links	11	Normalbrenner Mitte-Vorn
2	Schnellbrenner Vorne links	12	Nebenbrenner Vorne rechts
3	Wok-Brenner Mitte	13	Schnellbrenner Hinten rechts
4	Temperaturleuchte Linker Ofen Oberer Ofen-Grill	14	Temperaturleuchte Rechter Ofen -
5	Grillfunktionsknopf Linker Ofen Oberer Ofen-Grill	15	Ofenknopf Rechter Ofen -
6	FunktionsknopfLinker Ofen - Hauptofen		
7	Temperaturleuchte Linker Ofen - Hauptofen		
8	Temperaturknopf Linker Ofen - Hauptofen		
9	Digitaltimer		
10	Normalbrenner Mitte-hinten		

Lieferumfang

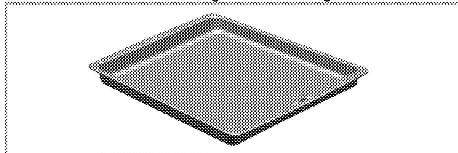


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

Bedienungsanleitung

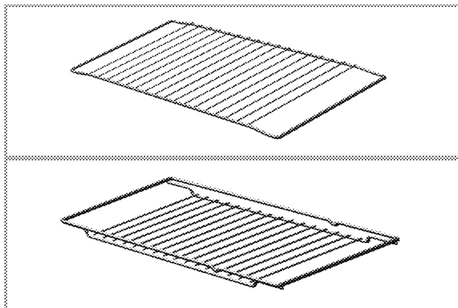
Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



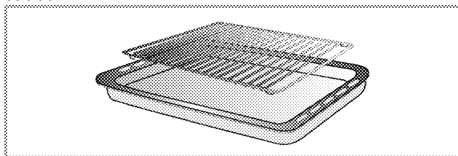
Rost

Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



Kleiner Rost (zur Verwendung mit dem mitgelieferten Blech)

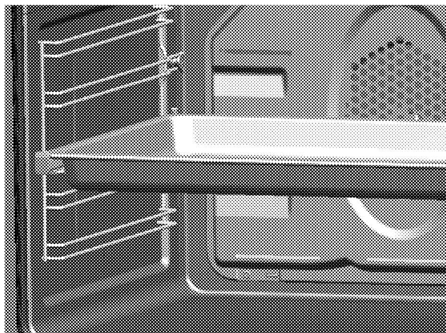
Der Rost wird in das Blech gesetzt; so wird das beim Grillen anfallende Fett aufgefangen, der Ofen bleibt sauber.

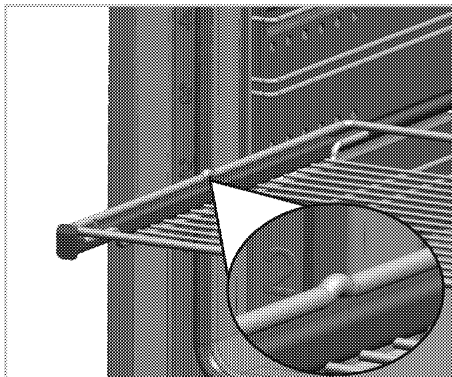


Rost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Blech und Rost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Blech oder Rost berühren.

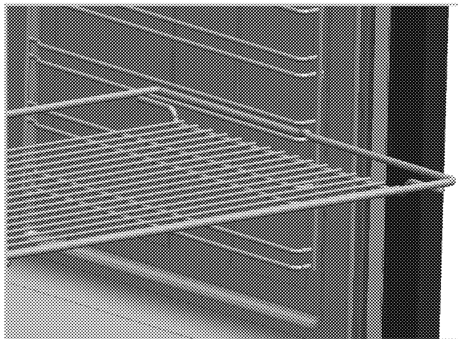


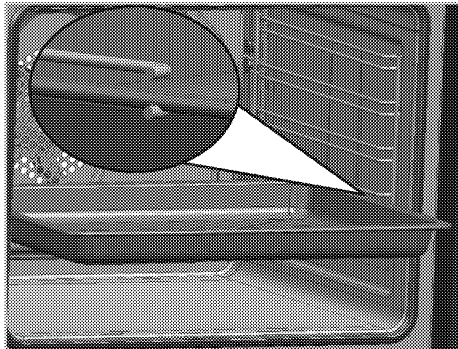


Rost und Backblech richtig einsetzen

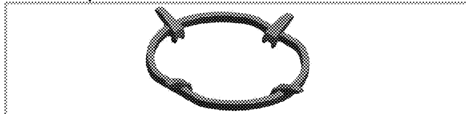
Geräte ohne Teleskopauszug Bei Geräten ohne Teleskopauszug werden die Backbleche und der Rost mit ihren Rändern zwischen die Schienen der seitlichen Halterungen eingeschoben.

Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



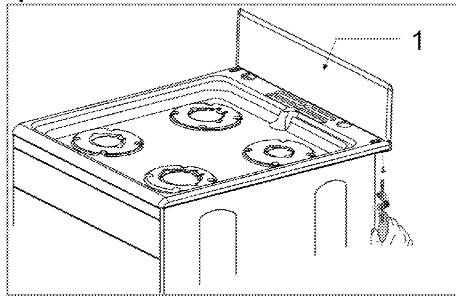


Wok-Adapter



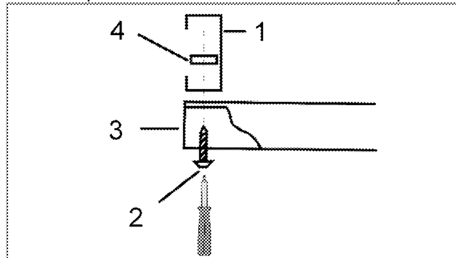
Geeignet zur Aufnahme einer Wok-Pfanne mit rundem Boden.

Spritzwand



1 Spritzwand

1. Nehmen Sie die Spritzwand und das Päckchen mit Schrauben, und Mutern heraus.
2. Setzen Sie die Spritzwand wie in der Abbildung gezeigt an, setzen Sie die Mutter innerhalb der Spritzwand auf die Öffnung auf, verschrauben Sie die Spritzwand von unten mit der Brennerplatte.



1 Spritzwand
2 Schraube
3 Brennerplatte
4 Mutter

3. Ziehen Sie die Schrauben nicht mit Gewalt an; andernfalls können Herd und Spritzwand beschädigt werden.

Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	900 mm/1100 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V / 380 - 415 3N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	6.6 kW
Sicherung	Minimum 32 A / 3 x 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 4 mm^2/ 5 x 1,5 mm^2
Kabellänge	max. 2 m
Gasproduktkategorie	Cat II 2E+3+ / Cat II 2L3B/P / Cat I 2E
Gastyp/Gasdruck	NG G 20/20 mbar
Gasverbrauch gesamt	12 kW
Umstellung auf Gastyp/Gasdruck §	LPG G 30/28-30 mbar
– alternativ	NG G 25/25 mbar - Propan 31/37 mbar
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	**Nebenbrenner**
Leistung	1 kW
Vorne links	**Schnellbrenner**
Leistung	3 kW
Mitte	**Wok-Brenner**
Leistung	4 kW
Mitte-hinten	**Normalbrenner**
Leistung	2 kW
Mitte-Vorn	**Normalbrenner**
Leistung	2 kW
Vorne rechts	**Nebenbrenner**
Leistung	1 kW
Hinten rechts	**Schnellbrenner**
Leistung	3 kW
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen - Linker Ofen	**Multifunktionsofen**
Garraumleuchte	15–25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW
Oberer Ofen - Linker Ofen	**Grill**
Garraumleuchte	15–25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW
Rechter Ofen	**Herkömmlicher Ofen**
Garraumleuchte	15–25 W


Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.


Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.


Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

Injektortabelle

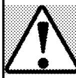
Position, Kochfeldzone Gastyp/Gasdruck	1 kW Hinten links	3 kW Vorne links	4 kW Mitte	2 kW Mitte-hinten	2 kW Mitte-Vorn	1 kW Vorne rechts	3 kW Hinten rechts
G 20/20 mbar	78	125	144	104	104	78	125
G 30/28-30 mbar	50	85	101	69	69	50	85
G 25/25 mbar	78	125	144	104	104	78	
G 31/ 37 mbar	50	85	101	69	69	50	85

3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.



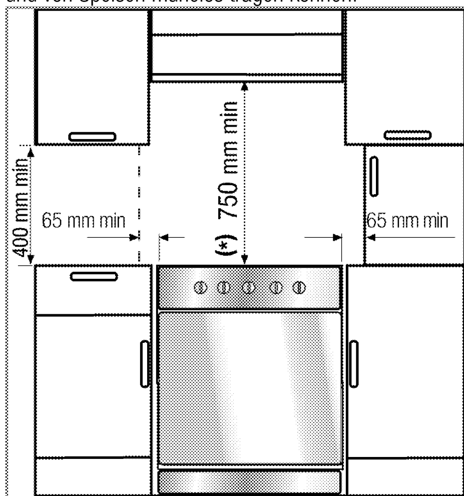
GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.



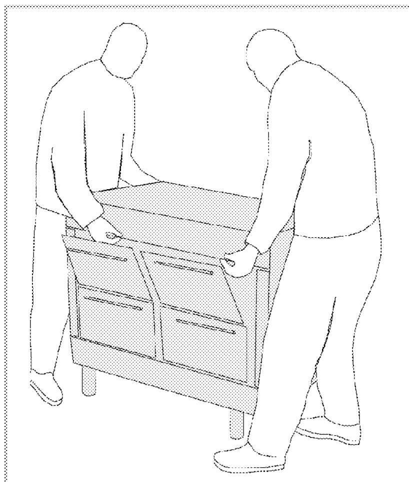
GEFAHR:
Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

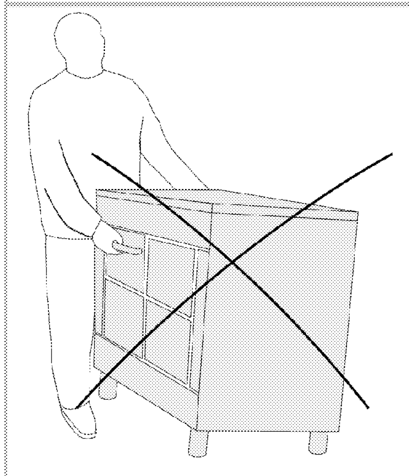
Vor der Installation

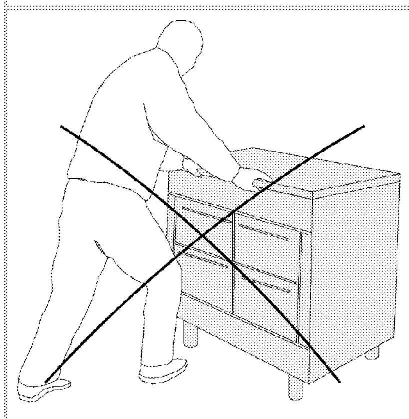
Un sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden.
Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.



- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 650 mm oberhalb des Kochfeldes.
- „Das Kochgerät ist so konzipiert, dass es zwischen Küchenschränke mit einem Mindestabstand von 900 mm passt. Der Abstand auf jeder Seite des Kochgerätes muss so bemessen sein, dass der Herd zu Wartungszwecken herausgezogen werden kann. Es kann mit Schränken an einer oder beiden Seiten sowie in einer Ecke verwendet werden. Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden."
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Am einfachsten können Sie den Herd bewegen, indem Sie die Vorderseite wie folgt anheben und das Gerät zu sich hin ziehen: Öffnen Sie die obere und untere Ofentür so weit, dass Sie das Gerät bequem an der Oberkante des Ofeninnenraums fassen können. Achten Sie darauf, weder Heizelemente noch andere Dinge im Ofen zu beschädigen.
- Am einfachsten können Sie den Herd bewegen, indem Sie die Vorderseite wie in der Abbildung gezeigt anheben. Öffnen Sie die Tür so weit, dass Sie den „Ofenhimmel" von unten her gut fassen können; achten Sie dabei darauf, die Heizelemente und andere Teile im Inneren nicht zu beschädigen. Versuchen Sie nicht, das Gerät am Türgriff oder gar an den Knöpfen zu ziehen. Versetzen Sie das Gerät in kleinen Schritten (eventuell vorsichtig hebeln), bis die gewünschte Position erreicht ist.



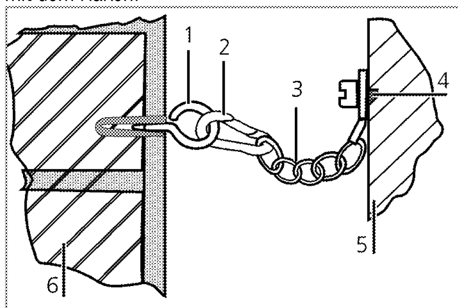




- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der **anderen** Seitenwand dürfen nur Küchenmöbel oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

Das Gerät muss mit der mitgelieferte Kette gegen Umkippen gesichert werden.
Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Hering an der Küchenwand (6), verbinden Sie Sicherheitsketten (3) per Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken.



1 Befestigungshaken
2 Verschlussmechanismus
3 Sicherheitskette (mitgeliefert, bereits am Herd angebracht)
4 Kette an der Herdrückseite fixieren
5 Herdrückseite
6 Küchenwand



Die Haltekette sollte so kurz wie möglich sein, damit der Ofen nicht nach vorne umkippt; sie sollte diagonal verlaufen, damit der Ofen nicht zur Seite kippt.

Herd-Haltekette für Herde, die über keinen Schlitz zur Halterbefestigung verfügen.

Raumbelüftung

Alle Räume müssen ein Fenster oder Ähnliches haben, dass geöffnet werden kann. Einige Räume benötigen eine permanente Entlüftung.
Die Verbrennungsluft wird aus der Raumluft bezogen, und die Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Für den sicheren Betrieb Ihres Gerätes ist eine gute Raumbelüftung notwendig. Ist für die Raumbelüftung kein Fenster oder eine Tür vorhanden, muss eine zusätzliche Belüftung installiert werden.

Das Gerät kann in einer Küche, einer amerikanischen Küche, oder in einem Wohn- bzw. Schlafzimmer aufgestellt werden, jedoch nicht in Räumen mit einem Bad oder einer Dusche. Das Gerät darf nicht in einem Wohn- bzw. Schlafzimmer aufgestellt werden, das kleiner als 20 m^3 ist.
Installieren Sie dieses Gerät nicht in einem Raum unter der Erdoberfläche, es sei denn der Raum ist an mindestens einer Seite zur Erdoberfläche geöffnet.

Raumgröße	Belüftungsöffnung
kleiner als 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 bis 10 m^3	min. 50 cm^2
größer als 10 m^3	keine erforderlich
Im Keller oder Untergeschoss	min. 65 cm^2

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.


Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine andere Erhöhung gestellt werden.


Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes. Tür, Griff und Scharniere können beschädigt werden.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten"-Tabelle an. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.


GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.


GEFAHR:
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. An das Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung; je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden.
Das Netzkabel des Gerätes muss den Angaben der „Technische Daten"-Tabelle entsprechend gewählt werden.


GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

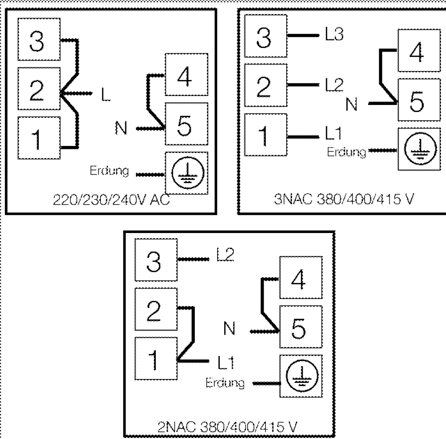
1. **Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde,** wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle(); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden (nicht darüber). Die IEE-Vorschriften sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.


Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

2. Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.

3. Stecken Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unter dem Anschluss; befestigen Sie es mit der an der Kabelklemmkomponente integrierten Schraube am Hauptgerät.
4. Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



5. Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
6. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.

Die Länge des Netzkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 2 m betragen.

Gasanschluss



GEFAHR:
Das Gerät darf nur durch eine autorisierte und qualifizierte Fachkraft mit der Gasversorgung verbunden werden.
Explosions- und Vergiftungsgefahr durch nicht sachgerechte Reparaturen!
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:
Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.
Es besteht Explosionsgefahr!

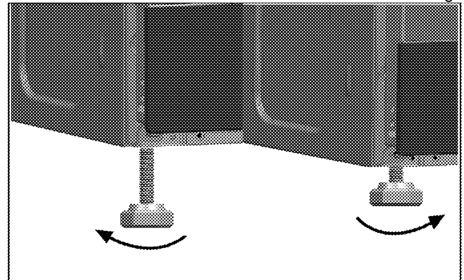
- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).
- Beachten Sie die detaillierten Informationen zu Gasanschluss und Umstellung in der beim Produkt mitgelieferten Bedienungsanleitung.



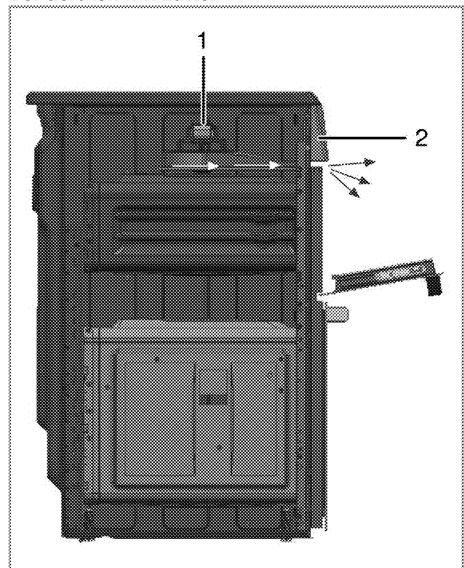
GEFAHR:
Die Gasleitung darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Bei beschädigten Gasschläuchen besteht Explosionsgefahr.

Füße des Ofens anpassen

Das Gerät muss auf einem ebenen Untergrund aufgestellt werden. Die vorderen und hinteren Füße können wie erforderlich zum Erhöhen oder Absenken des Gerätes durch Drehen im oder gegen den Uhrzeigersinn angepasst ewrden.
Die Höhe des Gerätes sollte 930 mm nicht übersteigen.



Bei Geräten mit Lüfter



1 Lüfter
2 Bedienfeld

Beim Grillen mit geöffneter Tür startet ein Lüfter zum Schutz von Bedienfeld, Knöpfen und relevanten Ofenteilen automatisch den Betrieb.


Der Lüfter setzt den Betrieb fort, bis sich das Gerät abkühlt.

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
4. Überprüfen Sie die Gasinstallationen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit.
5. Entzünden Sie die Kochstellen und kontrollieren das Flammenbild.


Die Flamme muss blau und in regelmäßiger Form brennen. Falls sich die Flamme gelblich färbt, vergewissern Sie sich, dass die Brennerkappe richtig sitzt oder reinigen den Brenner.

Gasumstellung

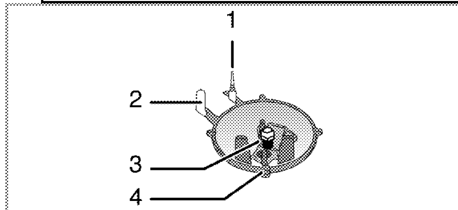

GEFAHR:
Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.
Es besteht Explosionsgefahr!

Zur Umstellung auf eine andere Gasart tauschen Sie sämtliche Injektoren und führen bei sämtlichen Ventilen eine Flammeneinstellung bei geringem Durchfluss durch.

Brennerinjektoren austauschen

1. Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen.
2. Injektoren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
3. Neue Injektoren einpassen.
4. Alle Verbindungen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit überprüfen.


Bei neuen Injektoren orientieren Sie sich an der auf der Verpackung angegebenen Position oder an der Tabelle auf .



1 Flammenausfallschutz
2 Zündung
3 Injektor
4 Brenner


Falls kein zwingender Grund vorliegt, verzichten Sie auf die Entfernung der Gasbrennerhähne. Zum Austausch der Hähne müssen Sie sich an den autorisierten Kundendienst wenden.

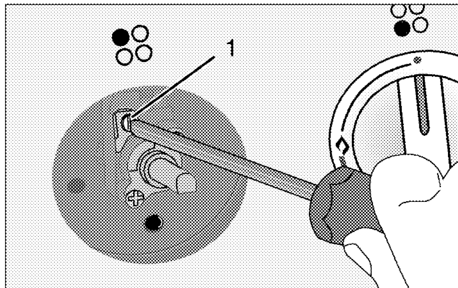
Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf auf eine geringe Einstellung.
2. Nehmen Sie den Knopf vom Gashahn ab.
3. Gasdurchflusseinstellschraube mit einem passenden Schraubendreher einstellen.

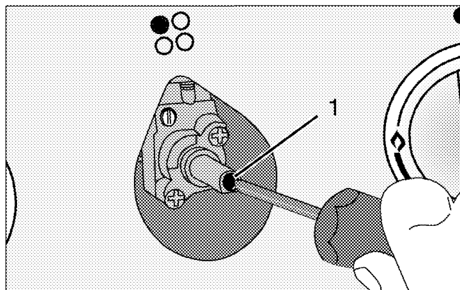
Bei Butan-/Propangas drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas sollten Sie die Schraube **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.
» Die reguläre Flammenhöhe bei reduziertem Durchfluss sollte bei 6 bis 7 mm liegen.

4. Bei höherer Flamme drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei kleineren Flammen drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Endkontrolle: Stellen Sie den Brenner sowohl auf hohe als auch auf geringe Flammenhöhe ein; die Flamme sollte nicht erlöschen.

Je nach Ausführung des Gasanschlusses Ihres Gerätes kann die Lage der Einstellschraube etwas abweichen.



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube


Falls die Gasart des Gerätes umgestellt wird, muss auch das Typenschild mit der Gasartangabe entsprechend geändert werden.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Roste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Benutzen Sie Klebeband, um die Ofentür an den Seiten zu fixieren.
- Sichern Sie Einschübe, Geschirr und Auflagen mit Klebeband.
- Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.


Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.
Bewegen und verschieben Sie das Gerät nicht, wenn sich Wasser darin befindet. Lassen Sie das Wasser immer zuvor ab.


Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Rost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Ofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Ofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung

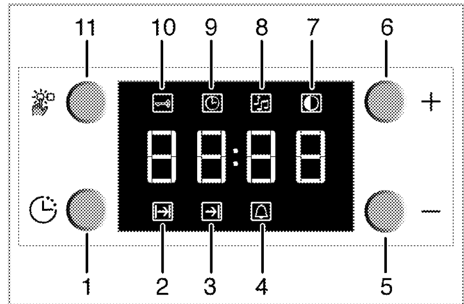


Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.



Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ofens zum Einstellen der Zeit „–" / „+" (5/6).



1 Programmtaste
2 Garzeit
3 Garzeitende
4 Alarmsymbol
5 Minus-Taste
6 Plus-Taste
7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
8 Alarmlautstärke
9 Aktuelle Zeit
10 Tastensperre
11 Einstelltaste

Nach dem Einstellen der Zeit können Sie Zubereitungsbeginn und -ende mit Temperatur- und Funktionstaste wählen.



Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei 12:00. Das Uhrensymbol *'9'* erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.



Bei einem Stromausfall geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

Uhrzeit ändern

So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit:

1. Mit (11) aktivieren Sie das Aktuelle Zeit-Symbol *'9'*.
2. Stellen Sie die aktuelle Zeit mit den Tasten „–" / „+" (5/6) ein.

Anzeigehelligkeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste (11); das Symbol zur Einstellung der Anzeigehelligkeit *'7'* wird angezeigt.

2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten „–“ / „+“ (5/6) ein.

» Die ausgewählte Helligkeitsstufe wird mit d-01, d-02 oder d-03 angezeigt.

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, vorher mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie die Feuerwehr.

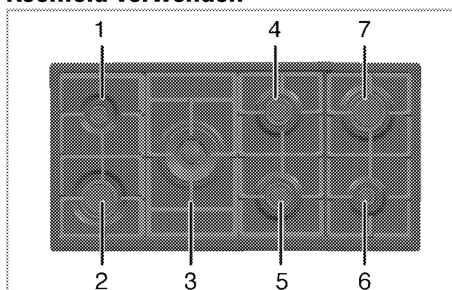
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.
  Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

  Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

Mit Gas kochen

- Die Größe von Kochgeschirr und Flamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausschlagen; stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Träger.

Kochfeld verwenden



1 Nebenbrenner 12-18 cm
2 Schnellbrenner 22-24 cm
3 Wok-Brenner 22-24 cm
4 Normalbrenner 18-20 cm
5 Normalbrenner 18-20 cm
6 Nebenbrenner 12-18 cm
7 Schnellbrenner 22-24 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

Das große Flammensymbol zeigt die höchste, das kleine Flammensymbol zeigt die geringste Leistungsstufe an. In der Aus-Position (oben) werden die Brenner nicht mit Gas versorgt.

Gasbrenner zünden

1. Halten Sie den Knopf des Brenners gedrückt.
2. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol.

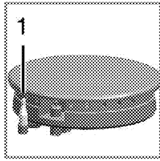
» Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.

3. Passen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht an.

Gasbrenner abschalten

Drehen Sie den Regler der Warmhaltezone in die Aus-Position (oben).

Sicherheitssystem zur Gasabschaltung



1. Sichere Gasabschaltung

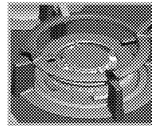
Falls Flüssigkeiten überkochen und die Gasflamme zum Erlöschen bringen, greift ein Sicherheitsmechanismus ein und sperrt die Gaszufuhr.

- Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.
- Halten Sie den Regler nach dem Entzünden des Gases noch weitere 3 – 5 Sekunden lang gedrückt; andernfalls schaltet sich der Brenner aus Sicherheitsgründen wieder ab.
- Falls sich das Gas nach Betätigung des Reglers nicht entzündet, wiederholen Sie das Verfahren, indem Sie den Regler weitere 15 Sekunden lang gedrückt halten.



GEFAHR:
Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet.
Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlungen!

Wok-Brenner



Mit dem Wokbrenner bereiten Sie Speisen besonders schnell und schonend zu. Der insbesondere in der asiatischen Küche verwendete Wok ist eine Art tiefe, bauchige Bratpfanne aus Stahlblech; er dient der schnellen Zubereitung von geschnittenem Gemüse und Fleisch bei kräftiger Hitze.
Da Speisen, die in derartigen Bratpfannen – die Hitze schnell und gleichmäßig verteilen – bei starker Hitze und in kurzer Zeit gegart werden, bleibt der Nährwert der Speisen weitestgehend erhalten, selbst Gemüse bleibt knackig.
Sie können den Wok-Brenner auch mit normalem Kochgeschirr verwenden.
Wenn Sie normales Kochgeschirr mit dem Wok-Brenner einsetzen möchten, müssen Sie den Wok-Halter von der Kochstelle abnehmen.

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:
Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie den Ofen einschalten - Einschubpositionen von unten nach oben.
- Heizen Sie den Backofen immer vor, damit die Lebensmittel bei der richtigen Temperatur in den Ofen kommen.
- Verwenden Sie hochwertige Backbehälter, die nicht anhaften oder aus Aluminium bestehen. Legen Sie die Formen bei Bedarf mit Pergament- oder Backpapier aus, damit nichts anhaftet.
- Füllen Sie eine Kuchenform maximal bis zu Hälfte.
- Wenn Sie ein Blech (z. B. mit Kuchen oder anderen Gerichten) zubereiten, platzieren Sie es zentral auf der Einschubebene und zentral im Ofen.
- Öffnen Sie die Ofentür während des Garens nicht zu weit.
- Prüfen Sie den Garpunkt eines Kuchens, indem Sie einen Spieß in die Mitte stecken. Wenn beim Herausziehen nichts haften bleibt, ist der Kuchen fertig; falls Teig daran haftet, müssen Sie den Kuchen noch einige Minuten weiterbacken und den Prüfvorgang wiederholen.

Tipps zum Rösten

Heizen Sie den Backofen zuerst vor.

- Wenn möglich, nehmen Sie Fleisch oder Geflügel 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank.
- Wiegen Sie das Gleisch zuerst und berechnen die Garzeit.
- Bestreichen Sie Fleisch oder Geflügel vor dem Garen leicht mit Butter oder Öl und würzen es mit Salz, Pfeffer, Kräutern oder anderen Gewürzen. Stellen Sie ein Gericht hinein und heben das Fleisch mit einem Rost aus dem Saft. Platzieren Sie das Gericht in der Mitte des Backofens.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
- Wenn das Fleisch mit Folie abgedeckt ist (vereinfacht die Ofenreinigung), entfernen Sie die Folie zur Bräunung während der letzten halben Stunde.
- Nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen, sobald es gar ist, und lassen es 10 bis 15 Minuten in einer Folie eingewickelt ruhen, damit der Saft wieder vom Fleisch aufgenommen wird; dadurch wird es besonders zart und saftig.

Tipps zum Grillen

Grillen ist eine schnelle und gesunde Methode zum Garen von Gleisch, Fisch, Gemüse und Geflügel. Flache Stücke/Scheiben eignen sich besonders gut zum Grillen.
Heizen Sie den Grill zuerst vor.

- Halten Sie das Grillpfanne sauber, indem Sie sie mit Silikon-Backpapier auslegen. Legen Sie keine Aluminiumfolie aus.
- Die meisten Lebensmittel profitieren davon, vor dem Garen mit Öl eingepinselt zu werden.
- Durch Marinieren von Fleisch, Fisch oder Geflügel können Sie dessen Aroma und Saftigkeit besser erhalten.
- Wenn Sie Kebab-Holzspieße verwenden, tauchen Sie diese zuerst in Wasser, damit sie nicht in Brand geraten.
- Drehen Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit, damit sie gleichmäßig braun werden.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

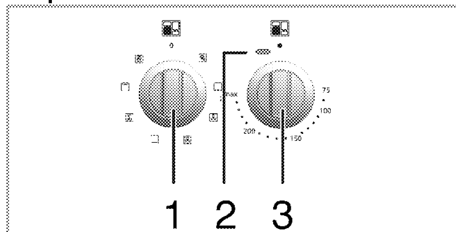
So bedienen Sie den Hauptbackofen (links)



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Das Gerät ist mit mehreren Öfen ausgestattet. Die Übersicht zeigt die entsprechenden Knöpfe der einzelnen Öfen.

Temperatur und Betriebsart einstellen



1 Funktionsknopf Linker Ofen- Hauptofen

2 Temperaturleuchte Linker Ofen - Hauptofen

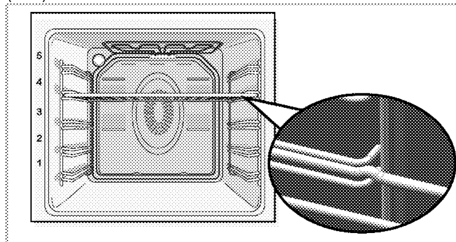
3 TemperaturknopfLinker Ofen - Hauptofen

1. Stellen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur ein.
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.

» Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

Backofen ausschalten

Bringen Sie Funktions- und Temperatureinstellungsknopf in die obere Position (Aus).



Einschubpositionen (bei Modellen mit Rost)

Es ist wichtig, dass der Rost richtig in die seitlichen Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt in die seitlichen Einschübe ein. Achten Sie darauf, dass der Rost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

Betriebsarten

Sämtliche Ofenfunktionen (einschließlich Hauptofen) werden in diesem Abschnitt aufgeführt.
Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Ober- und Unterhitze



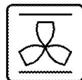
Ober- und Unterhitze werden eingesetzt. Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech eingesetzt.

Unterhitze



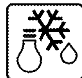
Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

Ober-/Unterhitze mit Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Nur ein Blech eingesetzt.

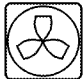
Umluftbetrieb



Der Backofen wird nicht erhitzt. Bei dieser Betriebsart werden nur Ofenbeleuchtung und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

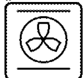
Andere Funktionen sind zum Garen vorgesehen; wählen Sie die passende Temperatur für Ihre Speisen.

Umluft



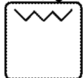
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

„3D"-Funktion



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech eingesetzt.

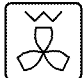
Grill, groß



Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

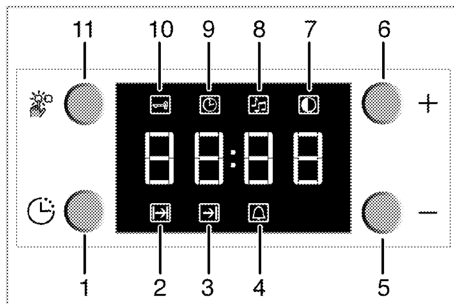
Grill+Fan (Grill + Umluft)



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Ofenuhr verwenden



1 Programmtaste
2 Garzeit
3 Garzeitende
4 Alarmsymbol
5 Minus-Taste
6 Plus-Taste
7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
8 Alarmlautstärke
9 Aktuelle Zeit
10 Tastensperre
11 Einstelltaste

Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.

Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.

Falls keine Gareinstellungen vorgenommen werden, kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.

Die Garzeit wird angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

Garen mit Angabe der Garzeit:

Sie können den Ofen durch Vorgabe der Garzeit so einstellen, dass Ihr Gericht zu einer bestimmten Zeit servierbereit ist.

1. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (2).

2. Stellen Sie das Garzeit mit den Tasten – / + (5/6) ein.

» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet das Garsymbol dauerhaft.

Wenn Sie das Ende der Garkeit verzögern möchten:

Nach der Einstellung der Garzeit können Sie das Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

1. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (2).
2. Passen Sie die Garzeit mit der Minus- (5) und Plus-Taste (6) an.

» Nach dem Einstellen der Garzeit leuchtet das Garzeitsymbol weiter.

3. Drücken Sie zum Einstellen des Garzeitendes die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (3).
4. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten - (5) und + (6) ein.

» Nach dem Festlegen des Garzeitendes leuchten Garzeitende- und Garsymbol dauerhaft. Das Garzeitende-Symbol (3) verschwindet, sobald das Garen beginnt.

5. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
6. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

» Der Ofentimer berechnet die Garen-Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

7. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
8. Das Tonsignal erklingt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste. Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.



Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein.
Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

9. Schalten Sie den Ofen mit dem Temperaturknopf und Funktionswähler ab.

Tastensperre Kindersicherung

Tastensperre einschalten

Mit der Tastensperre können Sie die unerwünschte Bedienung des Ofens verhindern.

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Tastensperre-Symbols (10) die Taste (11).

» „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

2. Aktivieren Sie die Tastensperre mit der '+'Taste (6).

» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Tastensperre-Symbol (10) leuchtet weiter.



Bei aktiver Tastensperre sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste (11) gesperrt.

Tastensperre ausschalten

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Tastensperre-Symbols (10) die Einstelltaste (11).

» „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.

2. Schalten Sie die Tastensperre mit der '–' Taste (5) ab.

» Nach dem Abschalten der Tastensperre wird „OFF (Aus)“ angezeigt.

Alarmfunktion

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.
Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.

Alarmfunktion einstellen

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Alarmzeitsymbols (4) die Programmtaste (1).



Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Passen Sie die Alarmzeit mit der '–' / '+' (5/6) Taste an.

» Das Alarmsymbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das Alarmzeitsymbol (4) zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

Alarm abschalten

1. Drücken Sie zum Abstellen des Alarmsignals eine beliebige Taste.

» Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Falls Sie die Alarmfunktion abbrechen möchten:

1. Zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken Sie die Programmtaste (1); das Alarmzeitsymbol (4) leuchtet auf.
2. Halten Sie die **'–'** (5) Taste gedrückt, bis **"00:00"** angezeigt wird.



Die Alarmzeit wird angezeigt. Wenn sowohl Alarmzeit als auch Garzeit vorgegeben wurden, wird die jeweils kürzere Zeit angezeigt.

Signalton ändern

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Alarmtonsymbols (8) die Einstelltaste (11).
2. Passen Sie den gewünschten Ton mit der **'–'** / **'+'** (5/6) Taste an.

» Der ausgewählte Alarmton wird mit "b-01", "b-02" oder "b-03" angezeigt.

Garzeitentabelle für den Hauptofen (unten links)



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Blech*	1 Einschub		1	175	20 ... 30
Kuchen, Form*	1 Einschub		1	175	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	1 Einschub		1	175	25 ... 30
	1 Einschub		1	175	25 ... 35
Biskuitkuchen*	1 Einschub		2	200	5 ... 10
Kekse*	1 Einschub		2	175	25 ... 30
	2 Einschübe		1 - 3	170 - 180	35 ... 45
Teiggebäck*	1 Einschub		1	200	30 ... 40
Teilchen*	1 Einschub		2	180	25 ... 35
	2 Einschübe		1 - 3	190	35 ... 45
Sauerteig*	1 Einschub		1	190	35 ... 45
Lasagne*	1 Einschub		2	180	30 ... 40
Pizza* (dick)	1 Einschub		1	200	15 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	1 Einschub		2	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	1 Einschub		2	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
	1 Einschub		2	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	1 Einschub		1	15 Min. bei 250 max., dann 190	55 ... 65
	1 Einschub		1	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (in Scheiben)	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	1 Einschub		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	140 ... 190
Fisch	1 Einschub		2	200	20 ... 30
	1 Einschub		2	200	20 ... 25
Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech. * Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.					

(**) Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis die Temperaturleuchte erlischt.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken werden, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und vermindern gleichzeitig die Garzeit.

- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

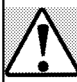

Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verlorengeht.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

So bedienen Sie den Grill (linker Hauptofen)


Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.


WARNUNG
Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.
2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.

» Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

Grill ausschalten

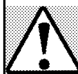
1. Drehen Sie den Funktionswähler in die Aus-Position (oben).


Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen (linker Hauptofen)

Speise	Einschubebene	Grillzeit (ca.)
Fisch	4 ... 5	20 ... 25 Min. #
Hühnerklein	4 ... 5	25 ... 35 Min.
Lammkoteletts	4 ... 5	20 ... 25 Min.
Roastbeef	4 ... 5	25 ... 30 Min. #
Kalbskoteletts	4 ... 5	25 ... 30 Min. #
Toastbrot	4 ... 5	1 ... 2 Min.
# je nach Dicke		

So bedienen Sie den Grill (linker Ofen/oben)

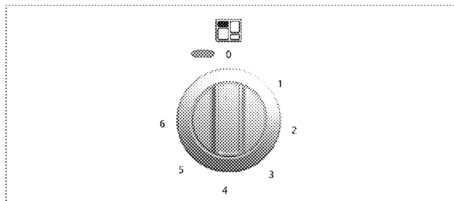


WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
Öffnen Sie die Backofentür nur einen Spalt weit, damit Sie nicht von heißen Spritzern erreicht werden.



GEFAHR:
Warnung
Dieses Produkt ist ausgelegt fürr **Grillen bei geöffneter Tür**

Grill einschalten



Durch Drehen des Grillknopfes im Uhrzeigersinn stehen verschiedene Grillstufen zur Verfügung.

1. Öffnen Sie die Grilltür.
2. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor, indem Sie ihn auf Position 4 einstellen.
3. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.

» Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

Grill ausschalten

1. Drehen Sie den Grill-Regler in die Aus-Position (oben).

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Gerichte, bei denen nur die Oberseite gegrillt werden muss, bereiten Sie entweder auf dem Grillrost im Blech oder auf dem am Boden des Grills aufgestellten Blech zu.
- Gerichte und Teller, die auf dem Boden des Grills aufgestellt sind, werden erhitzt, wenn der Hauptofen in Betrieb ist. Schalten Sie den Grill nicht ein, wenn Sie Gerichte darin aufbewahren.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

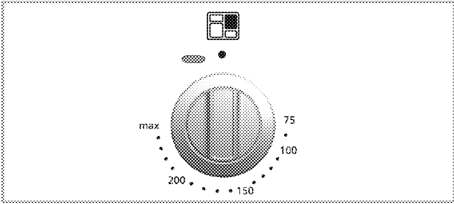
Grillzeitentabelle (linker Ofen/oben)



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Speise	Einschubebene	Grillzeit (ca.)
Fisch	1 ... 2	20 ... 25 Min. #
Hühnerklein	1 ... 2	25 ... 35 Min.
Lammkoteletts	1 ... 2	20 ... 25 Min.
Roastbeef	1 ... 2	25 ... 30 Min. #
Kalbskoteletts	1 ... 2	25 ... 30 Min. #
Toastbrot	1 ... 2	1 ... 2 Min.
# je nach Dicke		

So bedienen Sie den rechten Ofen



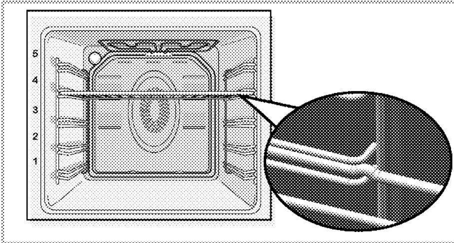
Temperatur und Betriebsart einstellen

1. Stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein.

» Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens und Abkühlens schaltet sich die Temperaturleuchte ein.

Backofen ausschalten

Drehen Sie den Funktionswähler in die Aus-Position (oben).



Einschubpositionen (bei Modellen mit Rost)

Backen und Braten

Es ist wichtig, dass der Rost richtig in die seitlichen Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt in die seitlichen Einschübe ein. Achten Sie darauf, dass der Rost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

Garzeitentabelle für rechten Ofen

Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Maximale Tragkraft des Backbleches: 4 kg (8.8 lb).

Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

- Stellen Sie kein Kochgeschirr mit rauen Unterseiten auf die Ofentür.
- Achten Sie beim Garen größerer Speisen bzw. Einsatz größeren Kochgeschirrs auf einen Freiraum von mindestens 25 mm zur Ofendecke.

Gericht	Leistungsstufe	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
**Kuchen, Backblech	1 Einschub	3	175	30 ... 45
**Kuchen, Form	1 Einschub	3	175	30 ... 50
**Kuchen, Backpapier	1 Einschub	3	160 ... 170	20 ... 30
**Biskuitkuchen	1 Einschub	3	180 ... 200	10 ... 20
**Kekse	1 Einschub	3	160 ... 170	20 ... 30
**Teiggebäck	1 Einschub	3	200	20 ... 30
**Teilchen	1 Einschub	3	190	25 ... 35
**Sauerteig	1 Einschub	3	190	20 ... 40
**Lasagne	1 Einschub	2	180	25 ... 45
**Pizza	1 Einschub	2	200	15 ... 25
Rindersteak (ganz)/Braten	1 Einschub	2	25 Minute 220, dann 180 ... 190	80 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	1 Einschub	2	25 Minute 220, dann 180 ... 190	70 ... 100
Brathähnchen	1 Einschub	2	15 Minute 220, dann 190	55 ... 75
Pute (in Scheiben)	1 Einschub	2	25 Minute 220, dann 190	70 ... 120
Fisch	1 Einschub	3	200	20 ... 30

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Gaskochstellen

1. Entfernen und reinigen Sie die Träger und Brennerdeckel.
2. Kochfeldmulde reinigen.
3. Bringen Sie die Brennerdeckel an; achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
4. Achten Sie bei der Anbringung der oberen Roste darauf, die Träger so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

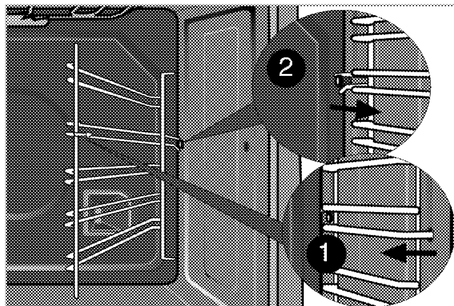


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Ofen-/Grillinnenraum reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese in Gegenrichtung zur Seitenwand schieben.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

Seitenwände und Rückwand des Ofens können mit katalytischer Emaille beschichtet sein.
Die katalytischen Seitenwände des Backofens müssen nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der Seitenwände sorgt für eine Selbstreinigung, indem Fettspritzer aufgesaugt und umgewandelt werden (Wasserdampf und Kohlendioxid).

Ofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Ofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

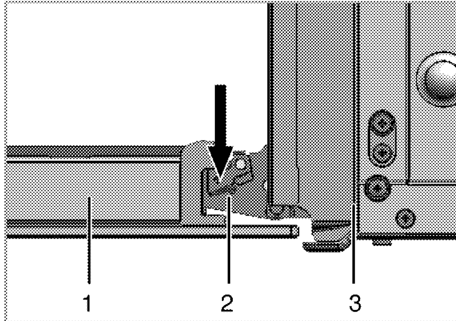


Verzichten Sie bei der Reinigung der Ofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

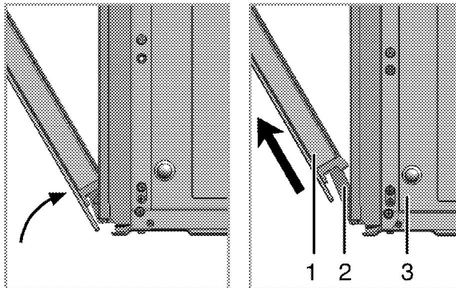
Ofentür entfernen

1. Öffnen Sie die Ofentür (1).

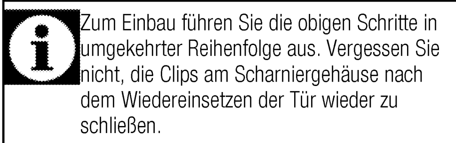
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Ofentür, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



1 Ofentür
2 Scharnier
3 Ofen



3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie sie etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

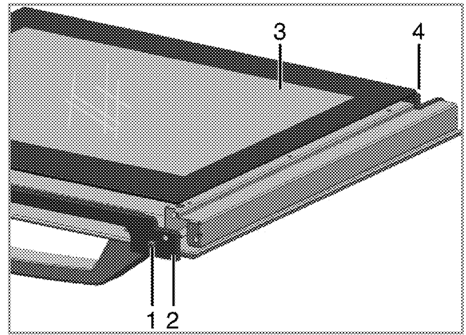


Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

Die Innenscheibe der Grilltür im oberen Ofen (links) kann zur Reinigung ausgebaut werden.

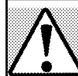
1. Öffnen Sie die Ofentür.



1 Schraube
2 Kunststoffprofil
3 Innenscheibe
4 Kunststoffschlitz

2. Lösen Sie die Schraube (1) mit einem Schraubendreher.
3. Nehmen Sie das Profil (2) heraus, legen Sie es dann an das Innenglas (3) an.
4. Anschließend ordnen Sie die Tür wieder an, setzen das Innenglas (3) in die Kunststoffschlitze (4) ein und ordnen das Profil an.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:
Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



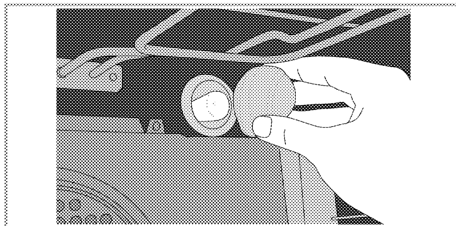
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "" Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Drehen Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösung

Aus dem Ofen tritt im Betrieb Dampf aus .

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertröpfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist völlig normal.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder wurde ausgelöst. >>> *Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Prüfen Sie die Steckverbindung/den Anschluss.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Möglicherweise ist die Tastensperre aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 28)*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). Warten Sie 20 Sekunden und schließen es wieder an.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Der Ofen heizt sich nicht auf.

- Funktion und/oder Temperatur sind nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die Zeit ein.* (Bei Produkten mit Mikrowellenofen kontrolliert der Timer nur die Mikrowelle.)
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Es entsteht kein Zündfunke.

- Kein Strom. >>> *Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.*
- Die Zeit ist nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

Es gibt kein Gas.

- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Der Gasanschluss ist verbogen. >>> *Installieren Sie den Gasanschluss richtig.*

Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.

- Die Brenner sind verschmutzt. >>> *Reinigen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brenner sind feucht. >>> *Trocknen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brennerkappe ist nicht sicher angebracht. >>> *Bringen Sie die Brennerkappe richtig an.*
- Der Gashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Die Gasflasche ist leer (beim Einsatz von Butangas). >>> *Ersetzen Sie die Gasflasche.*

(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.

- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Part no. 285.3028.92/R.AA/12.01.2015/2-1